ANNO VI.

SABBATO
7 AGOSTO

N.° 19.

1847

L' AMICO DEL CONTADINO

FOGLIO SETTIMANALE
DI AGRICOLTURA, D' INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO. Industria. *Sopra l' arte del Verniciajo. (Sunto di una Memoria del P. Luigi Calamaj).* — *Filanda Locatelli.* — Agricoltura. *Conservazione dei Manipoli.* — Varietà. *Cronaca Agricola del mese di Luglio.*

INDUSTRIA

SOPRA L' ARTE DEL VERNICIAJO

SUNTO D'UNA MEMORIA DEL P. LUIGI CALAMAI

Fra i molti bisogni nei quali trovansi attualmente l' arti industriali, uno assai ragguardevole si è quello del perfezionamento delle vernici. Infatti quest' arte mentre è stata portata ad un grado elevatissimo in Francia, in Germania, ed in Inghilterra, non possiamo dissimulare che fra di noi non sia ancora in quello stato in cui la lasciarono i nostri maggiori.

I lavori verniciati, i quali ci giungono dall' estero, hanno tal bellezza non di rado sorprendente. Infatti le vernici, che sopra quelli vedonsi applicate, presentano non solo la lucidità voluta, ma eziandio quella inalterabilità ch' è tanto preziosa. All' opposto, le vernici che quivi si fabbricano e s' applicano ai mobili e ad ogni altro oggetto, tuttochè ben di sovente abbiano rara bellezza, e siano maestrevolmente applicate, vedonsi non di rado grasse, untuose, e poco o punto conservanti il lucido. Poi, siccome distaccansi facilmente, non preservano gli oggetti sopra i quali sono distese, e meno li abbelliscono, come dovrebbero fare.

Eppure queste vernici, che io chiamerei abbominevoli, sono fatte coi processi medesimi coi quali si fanno le buone. E d' onde proviene questa differenza, questa imperfezione? Dalla mancanza di cognizioni, per cui se alla chimica i verniciai si rivolgessero, non avremmo più ad invidiare le bellissime vernici dell' Inghilterra e di dove si voglia, dappoichè è forza dire che l' arte c' è, e ben anche adulta.

Or dunque, perchè quest' arte possa giungere al grado desiderato poco le occorre di fare, essendochè le cause principali dei ricordati gravi inconvenienti, si

riducono, scientificamente parlando, alle seguenti:

1. Al modo di cottura degli olii essiccativi con cui si fanno le comuni vernici.

2. Alla qualità dei mestrui destinati a disciogliere le resine, colle quali si sogliono formare dette vernici.

3. Al modo e al tempo di applicare le vernici fatte.

Gli olii essiccativi, dei quali l'arte del verniciajo fa uso, riduconsi a quelli di lino, di papaveri, di noce. Questi olii, così come sono estratti dal vegetabile e posti in commercio, contengono varie sostanze estranee, cioè, albumina vegetabile e mucilagine, dalle quali non è cosa facile separarli. Queste sostanze inviluppando e racchiudendo le particelle oleose, le difendono dal contatto dell'aria; sicchè non possano con tanta facilità assorbire l'ossigeno, e trasformarsi in una sostanza grassa analoga alla pece. Da ciò è venuta la cottura per mezzo del vetriolo di zinco, del litargirio, col semplice trattamento al sole, o col riscaldamento soltanto a bagno-maria. L'operazione della cottura altro scopo non ha che la distruzione delle materie non oleose, le quali associate agli olii medesimi, si oppongono al loro disseccamento. Ma il cuocerli a bagno-maria è del tutto insufficiente; e l'esporli all'azione del sole, mentre può influire allo scoloramento dell'olio, non ha la benchè minima azione per privarlo della mucilagine e dell'albumina. E il litargirio si rende nocivo all'olio medesimo, dove con poca avvertenza sia usato. Infatti, ogni qual volta ci si faccia ad osservare quello che ne resulta, ci si avvedrà che il litargirio, fatto bollire coll'olio poco tempo, non vi si discioglie che in una quantità tenuissima, mentre l'olio stesso acquista qualità leggermente essiccativa: se all'opposto si fa bollire per lungo tempo, allora vi se ne discioglie assai, ma l'olio si rende in tal caso viscoso e costantemente grasso ed appiccicaticcio, mentre che se l'operazione della cottura, si fa senza litargirio, ed anche (come alcuni praticano) con un poco di midolla di pane, si ha all'opposto un olio che, se non dissecca prontamente, pure col tempo dissecca benissimo. Dunque bisogna concludere che il litargirio è inutile.

Non così però del solfato di zinco, o vetriolo di zinco, il quale coagulando l'albumina, e deacquificando la mucilagine, ha sopra queste materie un'azione diretta, e tale da obbligarle ad abbandonare l'olio; azione però che meglio è spiegata dal solfato acido di allumina e di potassa, volgarmente allume, e dall'acetato basico di piombo, conosciuto comunemente col nome di sale di saturno.

Epperò il metodo di cottura più conveniente, il più economico e spicciativo, avuto riguardo allo scopo dell'operazione, si è quello di far bollire un certo tempo, a moderatissimo calore, l'olio con una discreta quantità dell'allume ben deacquificato e polverizzato, e lasciando depositare il liquido nel vaso stesso finchè non si è reso perfettamente liquido.

Con questo processo tutti gli olii essiccativi non solo si rendono sommamente essiccativi, ma eziandio conservano il loro colore, senza acquistarne altro più o meno scuro.

Secondo Liebig, si può ottenere il medesimo risultato con unire a 500 parti in peso di olio 15 di litargirio, aggiungendovi per ogni sedicesimo di volume, una soluzione di acetato basico di piombo, e con agitare convenientemente e frequentemente per un certo tempo la miscella. L'olio decantato dal sedimento, in cui si raccolgono tutte le sue impurità, contenendo un poco d'ossido di piombo disciolto, gli si toglie agitando con un poco d'acido solforico diluito.

Riguardo poi alla qualità dei mestrui destinati a disciogliere le resine e le sostanze bituminose, tuttochè i pratici verniciaj credano saperne a sufficienza, ciononostante dirò tali cose, che non credo le conoscano quanto si convenga.

L'etere, l'alcool e lo spirito di trementina sono que' liquidi che servono di mestrui. L'etere conviene che marchi all'areometro di Beaumè i gr. 66, e che

sia totalmente privo di acido acetico, in cui facilmente si trasforma, il quale sebbene anche imbrattato di quest' acido disciolga le materie colle quali deve formare le vernici, pure nuoce agli oggetti sopra i quali esse si distendono, sia col proprio acido, sia perchè le vernici medesime non vengono distese unitamente.

Si richiede da tutti che l'acóol sia *forte*, cioè che marchi all' areometro di Beaumè i 36 gradi, ch' è il massimo della concentrazione o forza commerciale. Ma pochi sono i pratici che adoprino lo strumento per verificarla; e i più non sanno che vi possa esser dell' alcool che abbia una forza o concentrazione maggiore della corrispondente ai gr. 36, e che questa gradazione può variare nell' alcool medesimo per dato e fatto della sola temperatura, senza che realmente egli sia nè più nè meno forte; nè sanno eziandio che a varie specie di alcool si aggiunge talvolta dai fabbricanti cloruro di calce, per togliervi odori gravi resultanti o dal processo col quale si è ottenuto, o dalla materia che lo ha somministrato. Quindi è che coll' alcool indicato si ha spesso alcool molto più debole.

Ecco da ciò quali emergenti possono nascere: formate le vernici, se lo spirito non è della dovuta concentrazione, allorchè siano distese sui pezzi ai quali debbono essere applicate, l' alcool puro essendo il primo a lasciare la resina fa sì che questa trovasi libera ed immersa nella flemma, si riunisce a grumi, e produce, nel totale disseccamento, strati inegualissimi e poco adesivi. Se poi l' alcool abbia in sè cloruro di calce, applicando le vernici sopra miniature, o altri dipinti, oppure sopra cose colorite con materie delicatissime e facilmente attaccabili da questo agente chimico, non si tarda a vederne i dannosi effetti. Le quali cose non seguono se sceglicsi alcool di buon gusto, di quello stesso cioè destinato a fabbricare liquori bevibili, e ci si assicura della sua forza nei debiti modi collo strumento a ciò destinato; e meglio ancora se nella confezione o composizione delle vernici per oggetti d' importanza, si preferisce l' alcool di gr. 40 a quello di 36.

Così non debbono essere meno esercitati i riguardi da usarsi nella scelta dello spirito di trementina, col quale formansi le vernici più usuali, non altrimenti che le più ricercate, le più belle e le più resistenti.

Questo spirito conosciuto anche col nome di acqua di raggia, e che traesi per distillazione dalla resina di molte specie di pino, quand' è preparato di recente, è fluidissimo, totalmente incoloro; e colla evaporazione non lascia nessun residuo. Stando all' aria, assorbe l' ossigeno, forma una sostanza cristallina analoga alle essenze concrete; coll' invecchiare forma una sostanza resinosa, la quale cresce tanto da rendere lo spirito medesimo di consistenza sciroppata. Questa sostanza è solubilissima nell' alcool, ed in tutti gli olii volatili, coi quali si mesce in ogni proporzione, ed è perciò che il liquido medesimo che la contiene, esposto al contatto dell' aria, anche a strati sottilissimi, non si secca, ma si mantiene invece molliccio ed appiccicante. Se poi sia unita agli olii essiccativi, nei quali è pure solubilissima, impedisce loro quelle reazioni per le quali esse si solidificano. Premesse queste cognizioni, è facile ora concepire quali danni arrechi impiegare nella fabbricazione delle vernici spirito di trementina, il quale contenga di questa materia resinosa anche in piccola dose. Non potendosi evaporare interamente la sua parte sottile, perchè è ritenuta dall' altra fissa, avviene, oltre a non ottenersi il prosciugamento o essiccamento della vernice, che l' olio con cui può esser unita, solidificandosi in parte, e specialmente alla superficie dello strato, in un tempo più o meno lungo, ritirasi in molte parti, e si screpola ovunque, senza mai cessare, essa vernice, d' esser grassa ed appiccicante. Cosa che non avverrebbe minimamente, se alla vernice composta (per esempio) d' olio di lino, resina, ec., fosse unito spirito di trementina sceverato affatto dalla sua sostanza resinosa; impe-

rochè non essendo ivi questo spirito ritenuto da cosa alcuna, si evapora tutto quasi nel momento, lasciando per residuo quelle materie, le quali, senza più variare di volume, si disseccano a loro tempo perfettamente, e che, disseccate, non possono mai più ritirarsi nè per conseguenza screpolare.

Questo fatto non è ignorato dai pratici ma chi è di loro che distilli e purifichi a bella posta lo spirito di trementina somministrato dal commercio? Egli quindi importa che questo spirito sia sempre rettificato; e perciò converrebbe che ogni verniciajo, ed ogni artista, avesse presso di sè una macchinetta con che procedere a questa rettificazione. Un carattere certo del buono spirito di trementina, è frattanto quello di non lasciare sulla carta bianca, che ne sia stata bagnata, col disseccamento nessuna traccia di sè.

Le vernici, qualunque sieno, debbono essere convenientemente applicate. Del modo di distenderle, e di quelle ultime rifiniture abbiamo discorso lungamente l'anno decorso (N. 17. pag. 132); ora si dirà del tempo in cui le si applicano, le materie sulle quali si distendono, e le sostanze con cui si mescolano.

Egli è un errore il ritenere che le vernici, una volta fatte, siano tanto migliori quanto più sono vecchie, e ciascuno deve comprenderlo, se si considera che lo spirito di trementina, dietro quello che fu detto, o solo o associato che sia, alterasi egualmente per il contatto dell'aria e col tempo; che l'alcool si evapora e lascia più concentrata la sua flemma; e che l'etere finalmente o se ne va o si acidifica. Dunque, ogni vernice, perchè sia buona, ha bisogno di esser preparata quasi direi nel giorno medesimo in cui devesi adoperare. E però escluse esser debbono le vernici che ci vengono dall'estero, non meno che quelle *vecchie*.

Quando si applicano le vernici sopra i legni, gli stucchi, le pietre, e sopra i metalli, è necessario che la superficie di essi sia preparata e disposta convenientemente a riceverle; che non debbono mai incominciarsi a verniciare quando la loro superficie è umida. Una buona pratica, forse non osservata da nessuno, è di aspettare che nella giornata abbiano tali oggetti da verniciarsi, sofferta la massima temperatura che corre, affinchè diminuendo questa mentre si distende la vernice, possa la medesima con facilità essere assorbita dai loro pori, e perciò aderire alle parti con molta forza, acciocchè non si distacchi successivamente con tanta facilità. E rispetto ai metalli, dappoichè le loro superficie hanno rughe e seni tenuissimi, nei quali s'insinua facilmente l'aria, e vi aderisce tenacemente l'umidità, così conviene sia distesa a caldo, o dopo subito che detti metalli sono stati discretamente riscaldati.

In ultimo, le vernici qualunque sieno, e tra queste i diversi olii cotti, fa d'uopo non sieno mescolate con quelle tali sostanze fluide, che non sono per loro stesse essiccative, o che lo sono in grado minimo. Il pittore, a cagion d'esempio, mescola olii diversi non cotti con vernici ed olii cotti; fra questi vi è chi secca prima, e chi non si secca che tardissimo. Quell'olio che si secca il primo, si aggruppa, avvincola seco il colore, e si separa da quello che si secca dipoi; e questo liberato dal resto della materia, viene alla superficie del quadro per formarvi un nuovo strato, il quale colorandosi col tempo in giallo bruno, vela il quadro medesimo, alterandone i suoi colori. Sicchè in qualunque dipinto richiedesi uniformità di materia. Così i colori dovrebbero esser macinati nell'olio medesimo con cui si distendono e non s'impiegassero mai olii diversi. Z.

FILANDA LOCATELLI

Questo giornale che fu uno de' primi in Italia a raccomandare la batteria Locatelli, *che ne discusse i vantaggi, che abbattè i cavilli e i pregiudizj di molti oppositori, che ultimamente dava un lun-*

go rapporto sui risultati di essa macchina, non può far a meno di pubblicare tutto ciò che la risguarda.

Perciò riportiamo il seguente articolo dal giornale il Commercio di Firenze, *il quale pienamente concorda con tutto ciò che noi abbiamo detto altre volte.*

„ *La nuova filanda di seta, stabilita a Pozzolatico dal co. Larderel,* col sistema Locatelli, è in attività completa fin dagli ultimi del mese di giugno ed è stata visitata il dì 12 luglio da S. A. I. e R. il granduca di Toscana, il quale volle trattenervisi per circa due ore ed osservarne tutti i particolari — in compagnia del sopraintendente generale delle regie rendite. — Dopo averne fatta noi diligente ispezione, non crediamo dover tacere al pubblico una novità industriale, mediante la quale si vedrà finalmente introdotto anche presso di noi il metodo fin qui il più perfetto che si conosca, e, relativamente al tornaconto, il più economico per la trattura della seta, poichè, giova ripeterlo, la qualità delle sete toscane è buona generalmente ed in molte vallate è ottima, ma per ottenere con queste i più alti prezzi in commercio, è necessario che riuniscano in grado perfetto i requisiti di finezza, unitezza, lucentezza brillante, elasticità, non disgiunti dalla forza, e che tutti questi pregii riuniti si ottengano con ispesa minore che qualunque altro metodo; a tutte le enunciate condizioni ci sembra che sodisfaccia il sistema Locatelli per la parte che vi ha la filatura . . „.

Qui il *Commercio* descrive la macchina, nota già per ripetute relazioni ai nostri lettori; indi continua:

„ La seta filata ogni giorno ragguaglia libbre una per ogni aspo e ciò abbiamo riscontrato nel registro delle consegne: da alcune esperienze comparative fra il sistema Locatelli e l'altro detto a vapore, o Giansoul, apparisce un'economia notabilissima nella quantità di libbre di bozzoli per produrre col sistema Locatelli una libbra di buona seta, e questa economia è specialmente ottenuta dal metodo facilissimo di ritrovamento dei capi, e dal sistema di preparazione che dà la quantità minima di sinighella. Le 6 novizie filatrici sono giovani contadine della fattoria di Pozzolatico, le quali sono divenute tosto tanto abili nel filare perfettamente, quanto le altre 6 già abituate ed abili in altre filande, e ciò devesi al congegno del sistema Locatelli, poichè mediante una particolare filiera, in vece di attaccare la bava del bozzolo di rimpiazzo, si getta il bozzolo tenendo la bava nella mano, e viene tagliata nel momento del contatto con le altre bave in movimento che compongono il filo in N. di 5 bave: questa filiera ha poi un altro importante vantaggio, quello cioè di non permettere che il filo passi altrimenti che netto, ed eguale. Nel sistema Locatelli la croce è pure semplicissima, e conserva il filo sempre teso, serbandone l'elasticità, dandogli la rotondità; e finalmente anche lo zeta, ossia il *va e vieni* è tale che dà la perdita minima nell'incannare. A questi vantaggi economici, deve aggiungersi l'altro non meno apprezzabile, l'*igienico*; fummo assai sorpresi di non provare indizio veruno disgustoso all'odorato, per cui i nostri tribunali hanno considerato le filande di seta fra le arti insalubri. Il Locatelli pone nell'acqua tale preparazione semplice ed economica, la quale neutralizza completamente il cattivo odore che suole emanare dalle filande.

„ In questa filanda undici aspi filano a un capo solo ed un sol aspo fila a due capi, per dimostrare che il congegno Lo-

catelli può bene servire per filare con una sola donna anche a due capi, ma quantunque sia certo che si fila maggiore quantità di seta con aspo a due capi, egli è egualmente certo che una donna non può egualmente *bene attendere* alla filatura di due come di un solo filo. Il prezzo poi che otterrà sul mercato la seta della filanda Larderel, in confronto della seta delle altre filande a vapore, dimostrerà completamente se la qualità superiore del genere, prodotta con l'accennata spesa di fabbricazione, bilancerà o supererà alla fine del conto la quantità maggiore che può fabbricarsi giornalmente con altri sistemi.

„ Ma il sistema del sig. Locatelli ha già superato tutti gli ostacoli, che ordinariamente incontra qualunque più utile invenzione o perfezionamento, ed è già conosciuto, provato e adottato da tutti coloro che attendono solleciti al perfezionamento della trattura della seta, nell'alta Italia, in Piemonte, nel regno di Napoli ed in Francia, e notiamo fra i primi in Toscana, che hanno data l'ordinazione di batterie complete il sig. co. Giovanni Pieri di Siena; così che noi speriamo di veder ben presto generalizzato questo sistema in Val di Chiana, Val d'Arno, Val di Nievole, Val d'Elsa e da per tutto, poichè questa industria è anche presso di noi sulla via di positivi miglioramenti. „

C. P. ONESTI.

AGRICOLTURA

CONSERVAZIONE DEI MANIPOLI

Un agronomo distinto di Normandia usa da trent' anni e con successo un metodo onde preservare il grano novamente tagliato dalla germinazione, la quale sovente è il risultato delle pioggie che cadono nel momento che lo si taglia, e quello che s'impiega per porlo in covoni. Il ministro del commercio di Francia diresse una circolare ai prefetti per invitarli a diffondere la conoscenza di questo processo. Ecco in che consiste:

Secondo che il grano è tagliato, si prende, in molte bracciate, una quantità tanti gambi equivalenti a cinque o sei covoni del peso di quindici chilogrammi circa, si mettono in piedi, e si forma un fascio che con qualche filo di paglia si legherà sotto le spighe; indi si allarga questo fascio dal basso, sia perchè possa stare in piedi quanto per facilitare nell' interno la circolazione dell' aria; infine lo si copre di un cappello formato d' una bracciata di gambi legati più basso che si può e si porrà sul fascio dopo averlo aperto, colle spighe rivolte in terra.

Mercè questo processo, ch'è simile a quello che si pratica per la canape, la pioggia scorrerà lungo i gambi senza penetrar nel fascio, e quand' anche durasse due o tre settimane, l'interno del fascio rimanendo intatto, si approfitterà del primo giorno di buon tempo per metterlo in covoni, senz' altro danno forse che una leggera alterazione della paglia alla circonferenza del fascio.

I coltivatori che adottarono questa pratica furono si contenti che la estesero alla raccolta del'^ segala e dell' avena, e la praticano anche quando lo stato atmosferico non dà il più piccolo timore.

G. B. Z.

VARIETA'

CRONACA AGRICOLA DEL MESE DI LUGLIO

Noi ci avviciniamo sempre più alla fine di questa lunga e dolorosa peripezia delle sussistenze, ed ora comincia una nuova epoca di grandi speranze di un generale ubertoso raccolto. Già i prezzi de' grani ribassarono su tutte le piazze commerciali, e ogni giorno vanno sempre più ribassando, perchè arrivano continuamente nuovi grani, e perchè cominciarono le raccolte in molti paesi. Oltre poi a queste due cause che influirono sul ribasso, ve n'ha un'altra, ed è la subita comparsa di quantità considerevoli di grani indigeni. Questi grani non sono che le riserve fatte

dai proprietari che, nella lusinga di venderli ad un prezzo straordinario, non si contentavano di quello ch' era anche troppo alto. Ora invece vendono con discapito, e così ricevono il premio della loro speculazione sulla miseria del popolo!

Un viaggiatore, che visitò il Belgio, la Prussia renana, il Ducato di Nassau, quello di Hesse e la Baviera, narra che le raccolte dimostrano una abbondanza straordinaria. Alcune contrade si aspettano un aumento benefico onde riparare i mali dell' anno passato, che lasciò dietro sè una serie di mali.

Nel Belgio, i coltivatori ed anche i mercadanti di grani, che hanno enormi provigioni in magazzino e ne attendono ancora in grande quantità, convengono che quest' anno il suolo produrrà senza fallo delle raccolte più ricche di quelle che si ottennero in questo mezzo secolo. La speranza di quest' anno si valuta a sei volte il prodotto dell' anno scorso, e il doppio d' una annata ordinaria. Egli è soprattutto osservabile che ogni sorta di prodotti sono della stessa ricchezza; i seminati d' inverno, quelli di primavera, prati, radici, piante oleifere, sono tutte di un vigore grandissimo di vegetazione. Le patate sono sanissime.

La Hesse renana, le due altre provincie del ducato di Hesse-Darmstadt, Nassau, Francfort, la Baviera e i paesi vicini sono in uno stato egualmente prospero del Belgio. Le raccolte di ogni sorta dimostrano dapertutto la stessa abbondanza. Tutte le vigne del Reno sono ricche di uva, e promettono un generoso ricolto. È questo un grande beneficio, poichè questa parte dell' Allemagna si trova in una condizione difficile; essa manca di molte cose e specialmente di dinari. La coltura de' terreni offre alla Germania maggiori risorse del commercio. Quest' anno la terra non solo non diede dinari, ma non diede il necessario, per cui si dovette impiegare grandi capitali per l' acquisto de' grani. I progetti sono sospesi, il lavoro manca alla gente abituata a vivere di questo mezzo di esistenza.

Il male derivato dalla carestia di quest' anno è veramente grande. Scrivono da parecchie comuni del Belgio che la mortalità vi si fa sempre più spaventosa. In un solo villaggio a due leghe di Bruges di sole 200 o 250 anime, tre infelici morirono lo stesso giorno e quasi alla stessa ora di fame e di miseria. Anche i furti si moltiplicano all' infinito, e, malgrado tutte le cure che si danno gli affittaiuoli per custodire le loro raccolte, non possono difenderle contro i furfanti. Il male è dunque ben grande, e Dio sa dove si troverà il rimedio, imperciocchè una buona raccolta potrà ben fare abbassare il prezzo dei cereali, ma la classe operaia delle nostre campagne è talmente sfinita e spoglia di ogni risorsa, che non potrà nemmeno procurarsi il cibo, fosse anche al quarto del prezzo di oggidì. La borghesia approfitterà adunque essa sola dei bassi prezzi dei cereali, ma i poveri non vi troveranno più la fine dei loro mali, perchè mancano di lavoro da per tutto, e il prossimo inverno non ne creerà. La è dunque una posizione da non vederne l' uscita questa delle fiandre, ed è così terribile che vi vorranno mezzi estremi per salvarsi da un intero naufragio; e non ve n' ha che due, la colonizzazione all' interno e all' esterno, e l' organizzazione della antica industria del lino. Quando diciamo organizzare l' antica industria del lino, dovremmo dire piuttosto *riorganizzarla*; infatti, s' egli fosse possibile di rimettere le cose nello stato in cui trovavansi 25 anni fa, quando lo straniero non era ancor venuto a levarci i nostri lini, e i nostri operai avevano un credito di 12 a 15 milioni presso i fittaiuoli delle Fiandre, l' industria riviverebbe subito. Dunque bisogna ricominciare dal ricostituire il credito agricolo a prò dei tesserandoli, e convien dirlo, la cosa non è facile. Bisogna metter fuori di gran capitali, distribuire degli strumenti perfezionati, sorvegliare il lavoro, e per dirigere tutto questo, un' amministrazione bene ordinata, che metta capo all' autorità superiore provinciale. Che montano gli ostacoli? Bisogna osare e sfidare coraggiosi le difficoltà, o dobbiamo perire. — Ecco la condizione della misera popolazione delle Fiandre, di quel paese che era ritenuto uno de' più prosperi dell' Europa. E perchè mai tutto ciò? per l' ostinazione di non voler seguire i progressi dell' industria; e la nuova industria schiacciò gli operai delle Fiandre. Anche colà si diceva quello che si dice da nostri trattori di seta; chi vincerà l' industria nostra? non fu dessa da secoli quella ch' ebbe il primato? Si ostinarono dessi ai loro telai, come i nostri trattori ai vecchi mulinelli; e la Fiandra ha perduto il suo commercio, rovinato il suo credito, impoverita l' agricoltura. Se l' Italia non farà senno avrà la medesima sorte. Risvegliatevi, o Italiani, accogliete i miglioramenti industriali, e camminate col progresso.

In Francia le notizie sono sempre favorevoli dei prodotti dei campi. Il mese di giugno non fu molto caldo, e quasi tutte le notti e le mattine erano fresche; per cui ne avvenne un po' di ritardo nella maturazione dei grani; ma questa temperatura fu dall' altra parte favorevole ai grani marzuoli, e favorì lo sviluppo della spiga che era in ritardo, alla quale i calori sarebbero stati contrari. La fecondità della vigna è d' una bellezza straordinaria. Sulle colline di Gan, si contarono fino 140 grappoli sopra un solo ceppo. Lo stesso fenomeno lo si vede in ogni parte.

Le notizie dell' Inghilterra, dell' Irlanda, della Scozia sono favorevoli, e tutte annunziano un abbondante raccolto. Le stesse favorevoli notizie sono per l' Olanda. La segala è dappertutto interamente esente da rubigine, cosa quasi senza esempio in quel paese. Le patate precoci, e se ne fa la raccolta, sono buonissime e di eccellente gusto. Le altre patate s' annunziano pure assai bene, e non si manifesta nessun sintomo di malattia.

Che diranno ora que' tanti agronomi che improvisarono teorie sulla malattia delle patate? Quanti disinganni! Il nuovo raccolto distruggerà quelle visioni scientifiche, e il popolo riacquisterà la fiducia nella coltivazione di questo prezioso tubero, che ben a ragione si può dire *pane del povero*.

Il mese di luglio, il mese del caldo, e per lo più dell' asciutto, in quest' anno fu molto variabile. Sul principio fu piuttosto umido, indi vi furono delle giornate calde, con qualche pioggia che temperava i calori, ma agli ultimi giorni furono troppo piovosi e freddi. E mentre qua e là si desiderava il caldo, in altri siti si bramava la pioggia, poichè alle basse della Trivigiana il mais mancava della benefica pioggia da lunghissimo tempo, e minacciava di disseccarsi.

Il frumento è già quasi tutto posto sul granajo. A sentir alcuni il raccolto è bello, a sentir altri è scarso. Quello ch' è certo si è, che relativamente alla quantità seminata, il raccolto è abbondante; ma esso non si può calcolare che come un mediocre raccolto nella totalità. Il grano è bello, ben nutrito, pesante; in alcuni luoghi è imbrattato di carbone, ciò che dipende dalla poca cura che alcuni vi pongono nel seminarlo senza lavarlo e incalcinarlo.

Il mais o granoturco in alcuni paesi è bello

assai, in altri e molti è misero, e chiede caldo. Chi ricorda quello dell' anno scorso vede una gran differenza con quello di quest' anno. Esso è erbaceo, di lunga canna, pallido, con una pannochia e piccola. Quello che potrà fare il caldo non sappiamo, vogliamo però sperar bene; poichè abbiamo veduto operar prodigi anche sul frumento che dava tanti timori.

Il cinquantino fiuora ha un bellissimo aspetto, ed è in gran parte interrato.

I fagiuoli in pochi siti soffersero, mentre quasi dapertutto sono assai belli, e promettono un buon raccolto.

Le risaie hanno un aspetto bellissimo. Le semine furono fatte in tempi favorevolissimi, e provarono il forte caldo di maggio che fu loro assai benefico. Nel mese di giugno si rallentarono alquanto, ma si rimisero in luglio, ed ora sono belle assai. Sono molti anni che le risaie non si dimostrarono tanto generose.

Tutti si lagnano del misero raccolto di fieno. I prati naturali danno appena la metà dell' anno decorso, e i prati artificiali scarseggiano molto anch' essi. In quest' anno adunque avremo mancanza di foraggio. Perciò sui mercati si vedono ribassati i prezzi de' bovini, e più ribasseranno coll' andar innanzi. Se si bada ad alcuni che han cieco l' intelletto, vi dicono dei bellissimi mais che vegetano sui prati dissodati, e ne cantano vittoria! Oh sì bella vittoria! Essa però vi costerà cara, e vedrete un sempre crescente immiserimento dell' agricoltura generale. Non vi è altra formola in agricoltura che questa: — i foraggi abbondanti nutrono molti animali; i molti animali producono molto concime; il concime abbondante dà ricchi raccolti. — Chi atterra questa formola produce la sua rovina. Per causa del difetto di foraggi noi avremo un altr' anno la metà del concime, e per conseguenza una deficienza di prodotti. Se gli agricoltori che sanno e che hanno i mezzi di farsi obbedire non si adopreranno per impedire nuovi danni, se essi non raccomanderanno ai loro coloni la diffusione dei prati artificiali, e la conservazione dei naturali, si accorgeranno troppo tardi del male che loro ne deriverà.

Anche dell' uva quello che del sorgoturco; in alcuni paesi una grande abbondanza, in altri una discreta quantità. Finora essa è bella e ben nutrita, ma si ha a temere che con le ultime pioggie e con l' abbassamento di temperatura succeda l' ineguaglianza. Il nuovo abbondante ricolto tiene in continuo avvilimento i prezzi del vino; nè a rialzarli giovarono i molti guasti. Anzi siccome tutti temono, così tutti vorrebbero vendere, e questa generale offerta di vendita avvilì maggiormente i prezzi. Fino dall' anno decorso parlando delle vendemmie, e del modo con cui si fanno i vini, e si serbano, abbiamo fatto vedere i nostri timori sulla conservazione del vino in quest' anno. Ad accrescere que' nostri timori vennero le notizie di Toscana, le quali dicevano che i vini si alteravano in modo singolare. Ed è a notarsi che il male incominciò colà nell' inverno, in una stagione che per lo più nulla loro accade di sinistro. Pochi vi pensarono che le vendemmie furono fatte in tempi piovosi, pochi vi rifletterono che il vino stentava a chiarirsi; pochi quindi vi fecero i travasi per tempo, pochi o nessuno ripetè il travasamento. La solforazione poi ch' è tanto usata in Francia, e che tanto giova a chiarificarli, qui o non si costuma, o da assai pochi; e que' pochi se ne lodano. Invece molti accostumano di conciarlo coll' allume; metodo veramente riprovevole, perchè dannoso alla salute. Ma in quest' anno nemmeno la concia dell' allùme non valse a preservarli, sicchè alcuni ripeterono la conciatura. Non vi sono conciature per la conservazione de' vini, ma buoni metodi di vinificazione. Una volta in questo paese tutti conciavano coll' allume i loro vini, ora dai più è questa pratica bandita, perchè hanno veduto che i buoni agricoltori sanno conservarli senza adoprare quel sale pernicioso. Desideriamo che la pratica sempre più si estenda, e che la solforazione prenda il suo luogo.

I gelsi fino verso la metà di luglio aveano dimostrato una cacciata misera, e languente, ma essi si rinvigorirono in questi ultimi giorni, ed ora presentano una bella vegetazione.

Le nostre sete sono per ora senza richieste. L' abbondanza dei bozzoli, i bassi prezzi delle sete determinarono i nostri trattori a lavorare con maggior attenzione, e a traggere in fino. Bisogna assolutamente che i trattori nostri si persuadano che solo il lavoro perfetto sarà loro di utile; che le qualità mal lavorate non possono che maggiormente avvilire i prezzi.

Le notizie di Milano del 24 luglio sono che, la copia degli ammassi nelle filande fa sentire i suoi effetti. Fittaiuoli, proprietarj, e trattori di minor conto, desiderosi di evitare un avvenire inesplorato, vendono a piccole partite, con pronti contanti sì, ma senza troppo mercanteggiare. Invece presso le tratture importanti, si pone geloso studio a migliorare il prodotto, perchè il maggior pregio renda la seta meno comune. E' l' unica risposta ai commissionarii esteri che contano troppo sul declino ne' nostri corsi. Nella copia delle spedizioni, certamente la piazza di Londra farà scelta di robe fine e sceltissime, perchè ne manca: anche le mezzane, purchè belle, saranno ricevute a condizione di mantenersi a livello delle buone chinesi; *ma lascino pure di farvi concorrenza le qualità nostre inferiori!* — Intanto il mercato nostro è sempre indeciso. Le trame 24|28 a 28|32 ebbero preferenza; qualche balla d' organzino fino di 22|26 si vendette. Nelle gregge molte passano al lavorerio; i prezzi di esse non sono bene classificati per la vendita. Tanto delle une che delle altre costante è l' offerta ed appena possono raggiungersi i prezzi notati qui sotto per seta di primo merito, che trova sempre appetitosi. — La quistione delle sussistenze spiegata favorevolmente anche all' estero potrebbe forse influire sugli affari della prossima fiera di Brescia.

Seta di 4|5 gallette	. . .	L. 15. —	a 15. 85
„ 5|6 „	. . .	„ 14. 15	„ 14. 55
„ 6|7 „	. . .	„ 13. 35	„ 13. 75
„ 7,8 „	. . .	„ 12. 50	„ 13. 75

G. B. Z.

GHERARDO FRESCHI comp.

SAN - VITO AL TAGLIAMENTO, TIP. DELL' AMICO DEL CONTADINO.